

Tarte aux poireaux, fromages de chèvre et autres fromages

C'est parti pour une tarte salée ! ? J'adore ce genre de recette : simple, généreuse et surtout parfaite pour faire un petit tour du frigo et utiliser ce qui traîne ! Ici, on part sur de beaux Poireaux fondants, accompagnés de quelques fromages qui avaient visiblement décidé de finir leur parcours ensemble... et pas n'i...

Pour 4 personnes · Préparation 30 min · Cuisson 30 min · Facile · France

Les ingrédients

- 1 Pâte feuilletée
- 1 Échalote
- 2 Poireaux
- 2 moutarde à l'ancienne
- 1 pincée Muscade
- 3 c. à s. crème
- 3 Œufs
- 1 pincée Piment d'Espelette
- Sel, à ajuster suivant votre goût
- poivre, à ajuster suivant votre goût

La marche à suivre

1. Prechauffe du four à 180°
2. Enlever les extrémités des poireaux. Vous pouvez utiliser uniquement le blanc, mais personnellement, j'aime bien garder aussi Une bonne partie du vert : c'est bon, ça évite de gaspiller et ça donne un peu plus de caractère à la tarte ! Pour une découpe plus facile et plus présentable, couper les poireaux en deux dans la longueur, puis en Tronçons assez grossiers. Bien les rincer à l'eau claire, surtout dans la partie verte : il y a souvent un peu de sable ou de terre qui se cache là-dedans... et ce n'est pas vraiment l'ingrédient surprise que l'on recherche ! ?

Durée : 5 min

3. Ciseler l'échalote et la faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile. Une fois l'échalote bien fondue et légèrement colorée — On a dit revenue, pas brûlée ! ? — ajouter les poireaux. Laisser cuire tranquillement à Feu moyen, en remuant régulièrement. L'objectif est de laisser les poireaux rendre un maximum de leur eau. C'est important : une fois sur la pâte, on veut des poireaux fondants, mais pas une piscine au fond de la tarte !

Durée : 30 min

4. Dans un saladier, déposer les œufs, la crème et une pincée de muscade. Battre énergiquement le tout afin d'obtenir un mélange bien homogène. Personnellement, j'aime ajouter Une bonne cuillère de moutarde à l'ancienne Pour relever un peu l'ensemble. Mais c'est totalement facultatif : ici encore, C'est une histoire de goût !
5. Et là, on passe en mode Opération "je vide le frigo" ! ? Couper en petits dés les fromages que vous avez sous la main. Ici, nous avons un peu de Chèvre, du gorgonzola et du fromage turc peyniri. Mais faites surtout avec ce que vous aimez et ce qu'il vous reste dans le frigo. Il n'y a pas vraiment de règle : bleu, comté, reblochon, feta... La tarte ne va pas vous demander les papiers des fromages ! Et surtout, c'est une excellente façon d'éviter le gaspillage.
6. Dérouler la pâte feuilletée dans un plat à tarte et la piquer à plusieurs endroits avec une fourchette. Déposer les poireaux cuits sur le fond de tarte, en les répartissant bien. Ajouter ensuite les morceaux de fromage, puis verser délicatement l'appareil par-dessus. Et voilà, C'est quasiment terminé ! Enfourner à 180 °C pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit joliment dorée et que l'appareil soit bien pris. Plus qu'à sortir la tarte du four, attendre quelques minutes le temps de sortir quelques feuilles de salade verte... et passer à table ! ?